WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET
نشرة حقائق قانون ويسكونسن للأطعمة

~~~~~~~~~~~~ THERMOMETER CALIBRATION~~~~~~~~~~~~~~

~~~~~~~~~~~~~~معايرة الترمومتر ~~~~~~~~~~~~~~

طريقة نقطة التجمد:

▼ املأ إناءً معزولاً، مثل زجاجة "ترموس" ذات فم متسع، بخليط من الثلج المسحوق والماء الصالح للشرب.

▼ يجب أن يكون بالإناء ثلجاً مسحوقاً في جميع أجزائه لجعل درجة الحرارة 32°F، ولذلك قد يتعين عليك وضع المزيد من الثلج في الإناء أثناء هذه العملية.

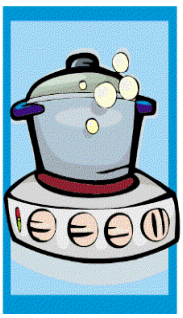
▼ عندما يستقر خليط الماء بعد أربع أو خمس دقائق أدخل الترمومتر المراد معايرته إلى العمق المناسب.

▼ تأكد من أنك تمسك بعنق الترمومتر بعيداً عن القاع وجوانب الإناء (يفضل الابتعاد بوصة واحدة) لتفادي الخطأ.

▼ إذا لم تكن دقة الترمومتر في حدود +/- 2°F من 32°F يجب ضبط الترمومتر وفقاً لذلك.

طريقة نقطة التجمد تسمح بالمعايرة إلى حوالي *0.1°F.*

طريقة نقطة الغليان



▲ بعد أن يصل الماء الموجود في الإناء إلى حالة الغليان الكامل وهي "سماع صوت الغليان" أدخل الترمومتر إلى العمق المناسب. درجة الغليان في ويسكونسن هي 212°F.

▲ تأكد من وجود فراغ لا يقل عن بوصتين بين عنق الترمومتر وجوانب الترمومتر والعنصر الحساس بالقاع.

▲ إذا لم تكن دقة الترمومتر في حدود +/- 2°F من 212°F اضبط الترمومتر وفقاً لذلك.

طريقة نقطة الغليان تسمح بالمعايرة حتى حوالي *1.0°F.*

يراعى معايرة الترمومتر قبل استخدامه وفي ما بين قياس درجة حرارة المنتجات
و
معايرة الترمومتر بشكل متكرر!!